

L'Altro giornale

L'informazione per il territorio e la sua gente - direttore Elpidio Stortini



AREA CESANO

ECONOMIA

IN PRIMO PIANO

Moretti Forni presenta serieX a Sigep 2022

📅 12 Marzo 2022 👤 www.laltrogiornale.it

Moretti Forni presenta serieX a Sigep 2022

Tanti e importanti i nomi della community

#RoadtoSmartbaking si alterneranno in 40 appuntamenti nella cinque

I VIDEO



AREA CESANO

EVENTI

IN PRIMO PIANO

VIDEO

A Marotta nuove esperienze di vino e degustazioni / Video

📅 16 Marzo 2022 👤

www.laltrogiornale.it

A Marotta nuove esperienze di vino e degustazioni / Video Da domenica a martedì tornano gli incontri dei Custodi del



In fiamme la motrice di

un camion, parzialmente

per le Masterclass "Meet X Bake"

MONDOLFO – Moretti Forni arriva a Sigep con una grande novità, la presentazione ufficiale al grande pubblico di **serieX**, il **primo forno al mondo con Inclusive Technology™**.

Dopo l'anteprima a numero chiuso ad HOST, lo scorso ottobre a Milano, oggi **serieX** potrà essere visto da tutti all'opera: durante gli appuntamenti **Meet X Bake**, infatti, personaggi dal calibro di **Renato Bosco, Mauro Morandin e Mirko Petracci** terranno delle Demo Experience in cui mostreranno tutta l'innovazione e l'intelligenza dell'ultima novità targata Moretti Forni.

Il **forno elettrico statico dal controllo intelligente** è portavoce dell' "**Any Thinking: serieX Innovation**", infatti, **si presta per Any Business**, poiché ideale per qualsiasi attività, **Any Product** cuocendo perfettamente qualsiasi prodotto, **Any Place** grazie ai suoi consumi ulteriormente ridotti e, soprattutto, è ideale per **Any Chef**, grazie alla sua facilità di utilizzo.

Interfaccia inclusiva con display TFT Touch, **serieX** è un vero e proprio forno **cross over** che, oltre a garantire un risparmio energetico mai ottenuto prima sul mercato, **abbattendo il consumo energetico fino al 45%**, è in grado di **ottimizzare la gestione del personale**, poiché non richiede operatori formati e migliora i processi grazie alla "**cottura assistita**", facendo risparmiare tempo che può essere utilizzato per aumentare la produttività.

Le tecnologie brevettate impiegate per garantire **performance altissime** mantenendo i consumi, sono l'ulteriore dimostrazione dell'**impegno quotidiano dell'azienda** nell'abbattere sempre più l'impronta ecologica, facendo della **sostenibilità un reale valore fondante**, da coniugare con il **risultato perfetto in cottura**, per rispondere a una clientela sempre più esigente e attenta alle tematiche energetiche e ambientali.

📅 11 Marzo 2022



Sfondano con l'auto il

parapetto di un ponte, due studenti illesi dopo un volo di 10 metri / Video

📅 9 Marzo 2022



In fiamme a Fano il

tetto di un'azienda che lavora il tartufo / Video

📅 5 Febbraio 2022

Nelle Marche per la cultura.



Banco Marchigiano
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO

L'informazione a portata di click

L'Altro giornale

Altro giornale Marche

quisenigallia.it

quimarotta.it

sempre considera i due concetti come necessariamente abbinati: *“Crediamo che essere sostenibili significhi essere adeguati al momento e alle situazioni che si stanno vivendo. Se l'innovazione significa in qualche modo anticipare il futuro, renderlo reale già da oggi, possiamo dire che la sostenibilità sia un po' meritarsi il presente, quindi lavorare già da subito per poter essere giusti, adeguati sia nelle cose si fanno che come le si fanno”*. Queste le parole dell'AD di Moretti Forni, **Mario Moretti**, che continua affermando: *“I costi di gestione di un'attività oggi rappresentano un tema molto caldo per i professionisti del nostro settore. Con la tecnologia di serieX siamo andati oltre il risparmio energetico, lanciando sul mercato un prodotto che, di fatto, annulla completamente gli aumenti dell'energia elettrica. Per noi sostenibilità, inoltre, vuol dire anche poter dare al settore dell'ospitalità delle soluzioni che diano facilità e comfort di lavoro diverso da quello che è stato fino ad oggi, affinché lo chef o l'operatore che utilizza l'attrezzatura lavori in condizioni migliori e in totale sicurezza”*.

Nello spazio Moretti Forni a SIGEP, **Pad. B5-D5 Stand 003**, sarà possibile vedere in cottura anche **Neapolis**, il forno elettrico più potente al mondo in grado di cuocere una pizza in meno di un minuto e **serieS S50**, la novità della gamma serieS, molto **versatile** per la sua capacità di essere inserito anche in contesti dove la compattezza è fondamentale, come la ristorazione di alto livello, che, in questo modo, può assicurarsi **la cottura perfetta dei lievitati anche in spazi ristretti**.

Durante i cinque giorni di SIGEP, nelle varie Masterclass si alterneranno i più grandi professionisti del settore, tutti membri della community #RoadtoSmartbaking, che hanno cioè portato nella propria attività la qualità dell'ingrediente calore firmato Moretti. Tra loro Ambasciatori del Gusto, moltissimi premiati da Gambero Rosso e vincitori di premi prestigiosi come: **Giuseppe Amato**, Miglior pasticciere del mondo 2021, **Diego Vitagliano**, Pizzaiolo dell'anno 50 Top Pizza Italia 2021 e, ancora, **Stefano Callegari**, **Alessandro Scuderi**, **Remo** e **Mario**



marche free press

L'INTERVENTO



EVENTI

L'INTERVENTO

URBINO

Il Movimento Urbino Città Ideale: “Viva le donne ...e gli uomini, in pace in tutto il mondo”

📅 7 Marzo 2022 👤

www.laltrogiornale.it

Il Movimento Urbino Città Ideale: “Viva le donne ...e gli uomini, in pace in tutto il mondo” di **LINO MECHELLI***

LE RUBRICHE

GIROVAGANDO

MONUMENTI

MANIFESTAZIONI

PERSONAGGI

LIBRI

PRIMA PAGINA

SENIGALLIA

AREA MISA

AREA CESANO

FANO

URBINO

AREA METAUR

Il programma completo è consultabile qui
<https://morettiforni.com/programma-sigep-2022/>



Ag – RIPRODUZIONE RISERVATA - www.laltrogiornale.it

← Omaggio al Metauro e ad altri fiumi italiani, una mostra a Fano

Grazie al battello Pelikan al via a Fano l'operatività di "Mare circolare" →

NUMERI OTTI

PRODOTTI TIPICI

RICETTE

LE NOTIZIE

CRONACA

POLITICA

ECONOMIA

LAVORO

CULTURA

SPETTACOLI

EVENTI

SPORT

Publicizzati con noi



info@laltrogiornale.it

telefono +393387899882

l'AltroGiornale

CHI SIAMO

CONTATTI

Politica dei cookie (UE)